



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 4 DECEMBRE 2026

MARDI



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes 	Taboulé	Salade de blé Provençale 	Macédoine mayonnaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Grignottes de porc sauce tomate 	Croq fromage	Chipolatas au jus 	Tartiflette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Chou-fleur persillé 	Petit pois	Plat complet
LAITAGE DU JOUR	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Samos
DESSERT DU JOUR	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Compote pom/fraise	Fruit de saison
GOUTERS				

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Viande bovine française



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Produit de saison



Appellation Origine

Contrôlée (AOC)

Région ultrapériphérique

(RUP)



Œufs Plein Air



Produit laitier Français



Soupe du chef



Filière Marine Engagée



Produit local



Pâtisserie du chef



Appellation Origine

Protégée (AOP)

Haute valeur

environnementale (HVE)

Recette du chef





LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 7 DECEMBRE AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Saucisson cuit 	P de terre vinaigrette	Salade verte 	Betteraves BIO vinaigrette 	Carottes rapées
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza jambon fromage 	Œufs à la béchamel 	Raclette (Jambon blanc salami, rosette	Steak haché BIO sauce échalotes	Quenelles de brochet sauce Nantua
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Epinards 	Pomme vapeur	Riz 	Cocos au jus
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Brie à la coupe	Fromage à raclette 	Vache qui rit	Petit suisse sucré
DESSERT DU JOUR	Compote de pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Crème chocolat	Chausson aux pommes
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Viande bovine française Agriculture Biologique
 Viande de porc français Plat végétarien
 Volailles française Bleu Blanc Cœur

Produit de saison
 Appellation Origine
 Contrôlée (AOC)
 Région ultrapériphérique
 (RUP)

Œufs Plein Air
 Produit laitier Français
 Soupe du chef

Filière Marine Engagée
 Produit local
 Pâtisserie du chef

Appellation Origine
 Protégée (AOP)
 Haute valeur
 environnementale (HVE)
 Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 14 DECEMBRE AU VENDREDI 18 DECEMBRE 2026

MARDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Lentilles vinaigrette 	Potage de légumes 	Salade de pâtes 	Mousse de canard	Chou-fleur vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de dinde sauce crème 	Panier emmental	Cordon bleu 	Sauté de chapon sauce petits lutins 	Médailillon de merlu sauce Armoricaïne
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 	Salade verte 	Ratatouille	Pomme pin	Riz créole
LAITAGE DU JOUR	Yaourt au lait entier	St Paulin	Petit moulé nature	Entremet sapin 2 chocolats	Cantal à la coupe
DESSERT DU JOUR	Madeleine	Flan vanille	Fruit de saison	Clémentines + chocolat de Noël	Compote pomme banane
GOUTERS					

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, SOGIREST met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Viande bovine française



Agriculture Biologique



Produit de saison



Oufs Plein Air



Filière Marine Engagée



Appellation Origine



Viande de porc français



Plat végétarien



Appellation Origine



Contrôlée (AOC)
Région ultrapériphérique



(RUP)

Produit laitier Français



Produit local



Volailles française



Bleu Blanc Cœur



Soupe du chef



Pâtisserie du chef



Protégée (AOP)



Haute valeur
environnementale (HVE)



Recette du chef

